図レーズンバ	ン	314-
材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小门
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
レーズン	70g	19000000

食パンアレンジメニュー時時

小麦

ふくるみパン		タイマー
材料	1斤:	分
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
くるみ (刻む)	50g	



レーズンパン

≫ごまおさつバン			
材料 1斤分			
水	210mL		
強力粉	290g		
砂糖	16g	大2	
スキムミルク	6g	大1	
塩	5g	小1	
バター	15g		
黒ごま	8g	大1	
ドライイースト	3g	小门	
さつまいも(生) (5mm角に切る)	50g		

(311111月に切る)		
○チーズパン	, P	タイマー
材料	1斤:	分
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小门
a		
プロセスチーズ (1cm角に切る)	50g	

●チーズの形は残りません。

グベーコン&コー	עאני 🗔	タイマー
材料	1斤:	分
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小门
バター	15g	
黒こしょう(粗挽き)	小/4	
ドライイースト	3g	小门
コーン(水けを切ったもの)	50g	
ベーコン(1cm幅に切る)	20g	

ショコナッツバン 🚨 🏋			
材料	1斤:	7)	
水	210mL		
強力粉	290g		
砂糖	16g	大2	
スキムミルク	6g	大1	
塩	5g	小门	
バター	15g		
チョコチップ	30g		
ココア	2g	小1	
ドライイースト	3g	小门	
具			
カシューナッツ (刻む)	50g		
●チョコチップは種類や温度により溶け			

アバネトーネ 材料	1斤分	}
牛乳	160mL	automiss.
卵	50g	中1個
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩		小门
バター	30g	
コアントロー	14mL	
バニラエッセンス	小/3	
レモンエッセンス	小/3	
ドライイースト	3g	小门
ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1
●ドライフルーツミックスはみじん切りに		
してブランデーをまぶし、なじませます。		

めらかにして、サワークリーム100gと 砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3

●パネトーネにつけていただきます。

でのばします。

ドライ 食パン もちもち 米粉

● ほうれん草パン 200			
材料 1斤分			
水	220mL		
米粉	300g		
砂糖	20g	大21/2	
スキムミルク	15g	大21/2	
塩	5g	小门	
バター	25g		
ほうれん草(ゆでたもの)	30g		
ドライイースト	4.5g	小1/2	
●ほうれた 草は養生のわれらかい部分			

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分	,
をゆで、みじん切りにして水けをし	ı
ったものを使用します。	

のかぼちゃパ	ン	917 -
材料	材料 1斤分	
水	210mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大21/2
スキムミルク	15g	大21/2
塩	5g	小1
バター	25g	
かぼちゃ(加熱したもの)	50g	
ドライイースト	4.5 g	小1/2
●かげちゃけ中をむき	*lometi	こ切り重

●かぼちゃは皮をむる	き1cm厚さに	こ切り、電
子レンジ500Wで約	13分加熱しま	ます。軽く
つぶした後、冷ました	たものを使用	します。

	シトマトバジ	ルバン	917-
	材料	1斤	分
	水	130mL	
	トマトジュース(無塩)	100mL	
2	米粉	300g	
2	砂糖		大21/2
	スキムミルク	15g	大21/2
	塩	5g	小门
	バター	25 g	
	乾燥バジル	小儿	
3	ガーリック(粉末)	適宜	
	ドライイースト	4.5g	小1/2

■黒糖パン		
材料	1斤	分
水	220mL	
米粉	300g	
黒糖 (粉末)	32g	大4
スキムミルク	15g	大21/2
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1/2

図 レーズンバ	(y [91 7-
材料	1斤:	分
水	230mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大21/2
スキムミルク	15g	大21/2
塩	5g	小(1
バター	25 g	
ドライイースト	4.5 g	小11/2
レーズン	50g	

●チーズパン	<u> </u>	タイマー
材料	1斤:	分
水	220mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大21/2
スキムミルク	15g	大21/2
塩	5g	小(1
バター	25 g	
ドライイースト	4.5 g	小1/2
プロセスチーズ (1cm角に切る)	30g	
●チーズの形は残り	ません。	

************************************	材料	1斤分	
砂糖 20g 大2½ スキムミルク 15g 大2½ 塩 5g 小1 バター 25g 抹茶 2g 小1 ドライイースト 4.5g 小1½	水	230mL	
スキムミルク 15g 大21/2 塩 5g 小1 パター 25g 抹茶 2g 小1 ドライイースト 4.5g 小11/2	米粉	300g	
塩 5g 小1 バター 25g 抹茶 2g 小1 ドライイースト 4.5g 小1½	砂糖	20g 大2½	
バター 25g 抹茶 2g 小1 ドライイースト 4.5g 小1½	スキムミルク	15g 大21/s	
抹茶 2g 小1 ドライイースト 4.5g 小1½	塩	5g 小1	
ドライイースト 4.5g 小1½	バター	25g	
	抹茶	2g 小1	
■ 第	ドライイースト	4.5g 小1½	
栗の甘露煮 50g			
	栗の甘露煮	50g	

●米粉は生地の温度が高くなりすぎると 出来栄えが悪くなります。 夏場など室温が高い(25℃以上)場合 ●冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を 使ってください。

•タイマー予約を使うと出来栄えが 悪くなることがあります。

ドライトスト食パンぶんわり小麦

●ほうれん草パン		タイマー
材料	1万	分
水	1 30mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15 g	
ほうれん草(ゆでたもの)	40g	
ドライイースト	3g	小门

でほうれん草パン		917-
材料	1万	分
水	1 30mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15 g	
ほうれん草(ゆでたもの)	40g	
ドライイースト	3g	小门
●ほうれん草は葉先のやわ	らかい部分をゆる	で、みじん切りに

ほうれん草は葉先のやれ して水けをしぼったものな	からかい部分をゆで、みじん切りに を使用します。

□ 全粒粉パン		
材料	1,5	分
水	170mL	
強力粉	210g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

プカフェオレパン		タイマー
材料	1万	分
水	100mL	
牛乳	60mL	
強力粉	240g	
砂糖	40g	大5
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
インスタントコーヒー	5g	大1
ドライイースト	3g	小1

ットマトバジルバ	>	917-
材料	1斤	分
水	80mL	
トマトジュース(無塩)	90mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小/2
バター	15g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック(粉末)	適宜	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃパン		タイマー
材料	1,5	f分
水	120mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
かぼちゃ(加熱したもの)	50g	
ドライイースト	3g	小口

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3 分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

材料	1,5	分
K	180mL	
	220g	
公米粉	20g	
少糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
	2.5 g	小/2
バター	15g	
ジライイースト	3g	小1

材料	1万	分
ĸ	120mL	
 三乳	50mL	
強力粉	240g	
·····································	16g	大2
 点	2.5 g	小/2
バター	15g	
 ベライイースト	3g	小1

園レーズンバ	> [917-
材料	1斤	分
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
レーズン	40g	

るみパン	F	タイマー
材料	1斤:	分
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小口
くるみ (刻む)	40g	

 ラチーズバン		タイマー
材料	1斤	分
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小//2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小门
プロセスチーズ (1cm角に切る)	50g	
●チーズの形は残り	ません。	

ベーコン&コーンパン 🔲 🤲			
材料 1斤分			
水	150mL		
強力粉	240g		
砂糖	16g	大2	
スキムミルク	6g	大1	
塩	2.5g	小/2	
バター	15g		
黒こしょう(粗挽き)	小74		
ドライイースト	3g	小1	
コーン(水けを切ったもの)	30g		
ベーコン(1cm幅に切る)	20g		

ごまおさつ	パン	タイマー
材料	1斤5	分
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
2		
さつまいも (生) (5mm角に切る)	50g	

チョコナッツパン 🗔 🚧		
材料	1斤	分
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク		大1
塩	2.5 g	小//2
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小门
カシューナッツ(刻む)	50g	
● チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。		

アパネトーネ		917-
材料	1斤	分
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5 g	小/2
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小73	
レモンエッセンス	小//3	
ドライイースト	3g	小1
ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りに してブランデーをまぶし、なじませます。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大 3でのばします。

●パネトーネにつけていただきます。



ごまおさつパン・チョコナッツパン

このマークのあるものは具入り(具後入れ) メニューです。具入れブザーが鳴ったときに 具を入れてください。(→P.17)



食パンアレンジメニュー。いか



食パン「ソフト」(→P.18)

■黒糖パン		
材料	1斤	分
水	100mL	
牛乳	100mL	
強力粉	260g	Laura de la monde
薄力粉	20g	
黒糖(粉末)	24g	大3
塩	5g	小1
バター	20g	
ドライイースト	3g	小门

食パンアレンジメニューる。

5 ⁸ ∧=-	-パン	タイマー
材料	1斤	分
水	190mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小口
バター	20g	
はちみつ	30g	
ドライイースト	3g	小口
はちみつをメーブルシロップにかえる とメーブルバンになります。		

ロクリーム ま	ーズパン	
材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	24g 大3	
スキムミルク	12g 大2	
塩	5g 小1	
バター	20g	
クリームチーズ	70g	
ドライイースト	3g 小1	
●クリームチーズはあらかじめ常温に 戻し、やわらかくします。		

◎□オレンジ紅茶パン

のカレノノルボバン			
材料	1斤分		
水	210mL		
強力粉	260g		
薄力粉	20g		
砂糖	16g	大2	
スキムミルク	12g	大2	
塩	5g	小1	
バター	20g		
紅茶葉(細かいもの)	3g		
オレンジピール (刻む)	20g		
ドライイースト	3g	小1	

24

● 抹茶マロンパン □ 🌠		
材料	1斤:	分
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具		
栗の甘露煮 (1cm角に切る)	50g	

ドライトスト食パンフランスパン小麦

ガーリックフランスパン

	7.70
1斤分	
200mL	
240g	
50g	
4g	大1/2
5g	小门
小7/4	
3g	小
	200mL 240g 50g 4g 5g 小小4

◎ ガーリックトマトフランスパン		
材料	1斤	分
トマトジュース(無塩)	210mL	a statute and
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小1
ガーリック(粉末)	小74	
ドライイースト	3g	小儿

材料	1斤	分
水	190mL	100 EU 100
強力粉	200g	
全粒粉	90g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

● ライ麦フランスパン

フィ友ノフノ人ハノ		
材料	1斤	分
水	190mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	50g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小门
ドライイースト	3g	小

材料	1斤	分
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大小
塩	5g	小门
ドライイースト	3g	小1
A		
プロセスチーズ (1cm角に切る)	40g	

テース& ベーコンフランスパン (学)		
材料	1斤	分
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小门
ドライイースト	3g	小门
=		
プロセスチーズ (1cm角に切る)	40g	
ベーコン (1cm幅に切る)	10g	

チーズ& オニオンフランスパン 【】 ググラ

材料	1斤	分
水	150mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小门
ドライイースト	3g	小门
a		
プロセスチーズ	40g	
(1cm角に切る)		
玉ねぎ	20g	
(炒めたもの)	Mo	
●玉ねぎはみじん切り	りにし、フラー	イパンて

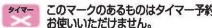
透き通るまで炒めた後、冷ましたもの を使用します。

チーズ& ごまフランスパン 日 ****		
材料	1斤	分
水	170mL	win State of the Land
強力粉	240g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小儿
ドライイースト	3g	小口
プロセスチーズ (1cm角に切る)	40g	
黒ごま	8g	大1

●「フランスパン」コースは 焼き色が薄くなります。



このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。 タイマー このマークのあるものはタイマー予約は 具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17) お使いいただけません。



基本のパン・ビザ生地の作り方をドライイースト「パン・ビザ生地」コースを例にして説明します。

作り方

バン・ピザ生地の作り方

●ドライイースト「パン・ピザ生地」コースではタイマー予約はできません。

までの手順は「基本の食パンの作り方」(P.12~13)を ご覧ください。

- ●「パン・ピザ生地」コースのアレンジメニューは、P.27~35に掲載しています。
- ドライ ←ストを押して「パン・ピザ生地」を選んでください。
- ●米粉を使うときは 粉選択 を押して「米粉」を選んでください。
- ●表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。
- ●途中で調理を 中止するときは… とのけん

スタート を1秒以上押す (ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)



できあがりの

メロディーが鳴ったら

スタート を約1秒押し、

パンケースを 取り出す



使用後は差込みプラグを コンセントから抜く



↑できあがった生地を使って お好みのパンを作る

●お好みに成形してオーブンで二次発酵・ 焼き上げを行ってください。

8パンケースから生地を 取り出す

①打ち粉をふったこね板を用意する ②パンケースの中で生地を中央にまとめ、 こね板の上に取り出す

- ●生地は底のほう からていねいに 持ち上げて取り 出してください。
- ●ハネが生地につ いてくることがあ りますので、取り 出してください。



生地作りについて

●打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量 つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。 (生地がベタつくときは回数を多めに)

●オーブン

各メニューには焼き上げの目やす温度を表示 しています。お手持ちのオーブンの取扱説明 書に従って温度を調節してください。 (オーブンによってはできあがりに差があります。)

だが パン・ピザ生地 アレンジメニュー 小麦

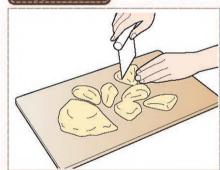
バターロール



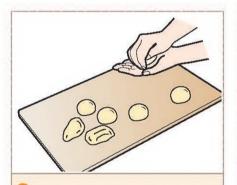
材料	14個:	分
牛乳	130mL	ne one worker
刚	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小3/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵 (ドリュウル)	適宜	

●大1は、付属の計量スプーン(大)で すりきり一杯。小1は、付属の計量ス プーン(小)ですりきり一杯を表して

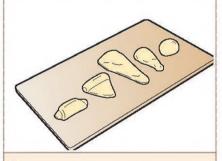
作り方



バンケースから取り出した生地を スケッパーで14等分にする (生地が傷むので手でちぎらない ようにする)



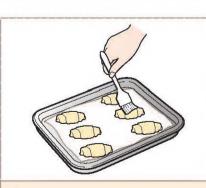
を表面がなめらかになるように 丸め、水でぬらして固くしぼったふ きんをかけて、約20分休ませる



生地をころがして円すい形にし、 めん棒で細長くのばす。次に幅の 広い方から、巻いていく



4クッキングシートを敷いたオーブン 皿に巻き終わりを下にして並べ、霧 吹きをして約35℃で30~40分(約 2倍になるまで)発酵させる



5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃ に予熱したオーブンで約15分焼く

小妻

クリスマスツリー



材料	1個分
バターロールの生地(→P.27)	1回分
とき卵 (ドリュウル)	適宜
日(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

作り方

- バンケースから取り出した生地を17等 分にして丸め、ふきんをかけて約20分 休ませる
- 2 クッキングシートを敷いたオーブン皿 に、軽く丸めなおした15個の生地を5段 のピラミッド状に並べる (間隔を少しあける)
- 3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、 2の最下部に置き、ツリーの形にする
- 残りの1個をのばして星型に抜き、余っ た生地を丸めてその上に星型をのせ、 ツリーの最上部に飾る



- 霧吹きをして、約35℃で30~40分(約 2倍になるまで) 発酵させる
- ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予 熱したオープンで約15分焼く
- 7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンな どで飾りつける

●いろいろな具を包んでランダムに並 べれば、何味にあたるかゲーム感覚 でお楽しみいただけます。



材料	アルミケース(大)9個分
ተንተት	ノングニノン一人(人)の回り
バターロールの生地(→P.27)	1 回分
とき卵 (ドリュウル)	適宜
□(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1~2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

作り方

- 1 りんごは皮をむいてヘタを取り2~ 3mm厚さのいちょう切りにする
- 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜ てラップをし、電子レンジ500Wで約6 分加熱し(途中で1~2回混ぜる)、お好 みでシナモンをふりかけて9等分に分 ける
- パンケースから取り出した生地を9等 分にして丸め、ふきんをかけて約20分 休ませる
- ▲3を円形にのばして2をのせ、合わせ 目をしっかりとじて、丸く形をととの える

5 4をアルミケースの上にのせ、オーブ ン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみ をつける



- 斉 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵 させる
- ドリュウルをハケでぬり、棒状クッキーを くばみにさし込み、その横にかぼちゃの 種をのせる (くぼみが戻った場合は再度指で押す)
- 🔒 約180℃に予熱したオーブンで約15 分焼く



材料	9個分	
パターロールの生地(→P.27)	1回分	
とき卵 (ドリュウル)	適宜	
日(トッピング)		
じゃがいも	200g	中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g	1/2腹
マヨネーズ	50g	
パセリ	適宜	

作り方

- ↑ じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐 熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加
- り1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えて よく混ぜ、9等分に分ける
- 3パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきん をかけて約20分休ませる
- 43を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっか りとじて、押さえて形をととのえる



5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、 中味が見えるように切れ目を少し広げる



- 6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、霧吹き をして、約35℃で30~40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ (分量外) やパセリで飾り

パン・ピザ生地アレンジメニュー 小麦



材料	8個分	
水	180mL	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小门
ドライイースト	3g	小门
とき卵(ドリュウル)	適宜	
見(トッピング)		The second
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	
スモークサーモン	8枚	
レタス	適宜	
玉ねぎ (薄切り) など	適宜	

下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分に ゆでられる深さに調節します。

作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を8等分 にして丸め、ふきんをかけて約20分休 ませる
- 21の中央に指を入れて穴をあけ、回し ながら穴を徐々に広げてドーナツ状に する



- 3 8枚に切り分けたクッキングシートに2 をのせ、オーブン皿に並べる。霧吹き をして、約35℃で30分~40分(約2倍 になるまで) 発酵させる
- ▲ 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッ キングシートごと入れ、片面を30秒ず つゆでる (クッキングシートは鍋の中 で自然にはがれます。)
- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿 に水けをよく切った4を並べ、ドリュウ ルをハケでぬり180~200℃に予熱し たオーブンで約15分焼く
- 6 焼きあがったベーグルを横にスライス してクリームチーズをぬり、具をはさむ
- 黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグ ルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーペーグルになり ます。(水を10mL減らすと生地が扱 いやすくなります。)
- 甘いベーグルがお好みの方は、クリー ムチーズにお好みのジャムやはちみ つ(適宜)をまぜ込むとおいしくいた だけます。

フランスパン風バリエ



材料	バタール カイザー	2個分6個分		
	ルイソー			
水	170mL			
強力粉	250g			
薄力粉	50g			
塩	3.3g	1/2/3		
レモン汁	3mL	小1/2強		
ドライイースト	3g	小1		
- CONSTRUCTION OF THE PROPERTY				

●バタールの生地は形よく仕上げるため、キャ ンバス地のうねで発酵させます。(右図参照)~

作り方

- 分にする。半分はバタール用に2等分、 残り半分はカイザー用に6等分にして 丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、 細長く巻いて形をととのえ、カイザー の生地は表面がなめらかになるように 丸める



- パンケースから取り出した生地を2等 3キャンバス地を折ってうねを作り、バタ ールの生地を並べて、上からもキャン バス地をかぶせる。カイザーの生地も キャンバス地に並べ、上からもキャン バス地をかぶせる。このまま室温で50 ~60分(約2倍になるまで)発酵させる
 - ✓ クッキングシートを敷いたオーブンⅢ に3をそっと並べ、カミソリやよく切れ る包丁で、生地の表面に切れ目を入れ て約10分休ませる
 - 5十分に霧吹きをして、200~220℃に予 熱したオーブンで15分~20分焼く

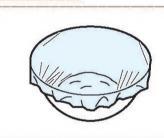


生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいため、作業は手早く行い、

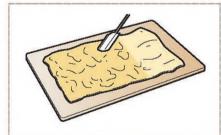
材料	12個分			
牛乳	130mL			
卵	50g	中1個		
強力粉	200g			
薄力粉	100g			
砂糖	24g	大3		
塩	5g	小1		
バター	15g			
ドライイースト	6g	小5		
バター(折り込み用)	120g			
とき卵 (ドリュウル)	適宜			

折り込み用のバターはあらかじめ常温に 戻し、やわらかくします。

作り方

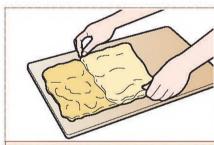


バンケースから取り出した生地をひと つに丸め、ボールに入れてラップをか けて冷蔵庫で約30分休ませる

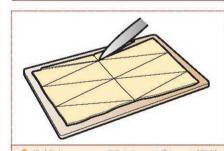


牛地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。

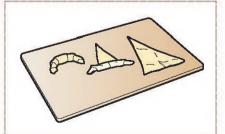
🤈 打ち粉をふった台の上で生地を40× 20cmの長方形にのばし、1/3量の折り 込み用バターを生地の手前 1/3を残し てぬる



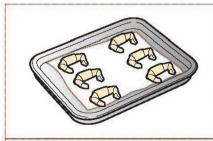
生地を手前から三つ折りにして、とじ 目をしっかりととじて、ラップに包んで 冷蔵庫で30~60分休ませる。2と3を 2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で 約60分休ませる



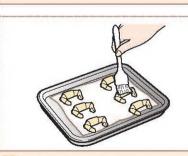
生地を5mmの厚さにのばし、底辺約 12cmの二等辺三角形に切る (12個作る)



生地の底辺の中央に切り込みを入れ、 両端を左右に開くようにして巻き、三 日月型にする



「クッキングシートを敷いたオーブン 皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以 下で40~50分(約2倍になるまで) 発酵させる



ドリュウルをハケでぬり、190~200℃ に予熱したオーブンで15~20分焼く